



田上夏伊

南越前町 地域おこしNEWS.

河野のまち歩きガイドブック「うらのこの」を2月下旬頃に発行します！

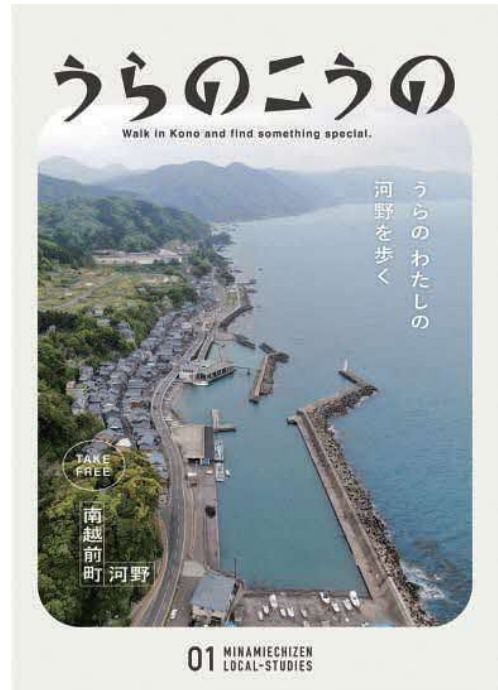
私はこれまで「南越前まち歩き」を行ってきました。ただまちを歩くのではなく、地域をまるごと博物館に見立ててまちを歩きました。「展示物」は地域の魅力や資源などです。住民が「学芸員」としてわがまちの魅力を訪れた方に伝えます。地域の各所で現地保存される展示物をめぐるようなまち歩きは、屋根のない博物館をめぐるミュージアムツアーです。

これまで河野を舞台に10回のまち歩きイベントを行いました。イベントを行うたびに河野の新たな一面である「人や歴史、風景」に出会うことができました。それらの河野の魅力を詰め込んだガイドブックを2月下旬頃に発行します。

タイトルは「うらのこの」です。表側の河野を北前船の遺産や海水浴などの観光とするならば、その裏側にあるのは、まちを歩くことで出会えた集落の日常です。そんな「裏側の河野」を取り上げています。また、みなさんご存知のように「うら」は方言で「私」という意味ですね。地域おこし協力隊である田上（私）自身の活動を通して見えてきた河野であると同時に、一人一人の住民（私）にとっての河野となるような内容を考えています。

冊子制作にあたり多くの方のお力添えをいただいています。本当にありがとうございます。

■ 問合せ 観光まちづくり課 ☎0778-47-8013



▲ガイドブック表紙（完成版ではありません）

食改

みつばちゃん 知恵袋

レシピ紹介

ネギとチーズと納豆の油揚げ包み

《材 料（4人分）》

- ・薄揚げ …………… 8枚
- ・ねぎ（細3本） ……… 140g
- ・チーズ（細切り） …… 少々
- ・納豆（たれなし） …… 3パック

《作り方》

- ① 薄揚げは一辺に切り目を入れ、袋状にする。
- ② ねぎは斜め細切りにする。
- ③ ボウルにねぎ、チーズ、納豆を入れて、混ぜ合わせる。
- ④ 袋状にした薄揚げに③を入れて、口を爪楊枝で留める。
- ⑤ フライパンで焼き目を見ながら、10分程度焼く。
- ⑥ 焼きあがったら器に盛る。



ポイント

お好みに「だししょうゆ」を添え、「かける」より「つけて」食べると、より減塩になります！材料に調味料は使用していませんが、風味もあり、しっかりとした味になります！